42e Année — No 33 16 Aout 1925

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE



## CHRONIQUE

### Difficultés que présente le Contingentement

Excellent en principe, le Contingentement se heurtera à de nombreuses difficultés d'application.

Nous avons déjà fait remarquer combien il serait excessif de retirer du marché une partie des vins français, alors que les vins étrangers continueraient à entrer chez nous.

Fermer nos frontières serait facile si les viticulteurs avaient seuls voix au chapitre ; mais nous aurions contre nous de bien puissants adversaires : l'automobile, la quincaillerie, la soierie... et quelques autres consortiums de moindre importance.

On propose de majorer de 50 pour 100 les droits de douane sur les vins étrangers pendant les années où fonctionnerait le contingentement, mais cette mesure paraîtrait-elle suffisante aux viticulteurs contingentés ?

Autre difficulté, plus grave encore, que nous voyons apparaître dans une délibération récente (18 juillet) de la « Commission des producteurs de vins des coteaux de Vaucluse (1) ».

« La Commission, s'inspirant de la situation des plantations dans le Vaucluse en particulier et dans toutes les régions de coteaux en général,

(1) Bulletin : Rhône, Durance et Ventoux, août 1925.

constate que indépendamment des importations abusives, et des tarifs douaniers, ridicules, la crise vinicole est également due au déplacement des plantations de vignes descendues des coteaux arides dans la plaine fertile. En conséquence, elle demande que le contingentement s'applique surtout aux nouvelles plantations productives de quantités d'hect. à l'hectare complètement inconnues autrefois. Par suite, *elle réclame instamment l'exonération de tout contingentement pour les déclarations de récoltes inférieures à 40 hectolitres à l'hectare.* Elle rejette la surtaxe de 50 fr. demandée aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine, pour être affranchis du contingentement ».

Tous les crus délimités, toutes les régions produisant du vin un peu supérieur à « l'ordinaire » voudront jouir de cette même exonération. Et, finalement, il est à craindre que le contingentement joue uniquement dans les quatre départements gros producteurs du Midi (1) (joignons-y l'arrondissement d'Arles) et en Algérie.

Dans ces conditions, le contingentement favoriserait la création de nouveaux vignobles dans les régions échappant à la réglementation.

Dans le compte rendu de la séance du 6 juillet de la « *Société Centrale d'Agriculture du Gard* », nous relevons les observations suivantes :

« Ce remède héroïque (le contingentement) consiste à demander à la loi le moyen de proportionner annuellement la quantité de vins allant à la vente et pouvant être absorbée par la consommation. Celà se fait pour l'industrie, le commerce, pourquoi pas pour l'Agriculture.

Mais il est bien entendu que cette mesure énergique ne pourra être prise que lorsque toutes les réclamations de la Commission Interministérielle de la Viticulture auront été suivies d'effets, notamment la question des piquettes, des vins de sucre et des vins étrangers. *Il est, en effet, inadmissible de consentir à retirer de la consommation une partie des vins loyaux que nous produisons, si on doit continuer à absorber les vins étrangers ou à produire des vins de piquette ou des vins de sucre....*

M. Bouzanquet fait observer que la limitation des plantations doit être envisagée corrélativement à l'obligation du contingentement, sans quoi, seuls les départements gros producteurs seraient contingentés et les autres, où la production est très divisée, auraient intérêt à continuer l'extension des vignobles. »

Opinions à confronter avec les vœux de la Confédération du Sud-Ouest, que nous avons publiés dimanche dernier (p. 126).

On voit que la question n'est pas simple. Il y aura beaucoup d'intérêts à ménager, beaucoup de résistances à vaincre, pour mettre

---

(1) Encore y a-t-il, dans ces quatre départements, des crus délimités qui réclameraient les mêmes prérogatives.

sur pied une organisation aussi nouvelle et aussi compliquée dans son application. Et quelles difficultés de contrôle !

Quoiqu'il en soit, on a tout le temps d'en discuter, avant que le projet puisse être soumis au Parlement.

## Le sucrage des vendanges et la fabrication des piquettes

On nous demande où en est la question des *piquettes* et des *vins de sucre*. Elles est toujours au même point... au « point mort », si l'on peut ainsi parler d'une chose encore bien vivante. Nous ne voyons pas que l'on puisse y rien changer avant la rentrée des Chambres, et comme, à ce moment, les vendanges de 1925 seront terminées, on ne pourra légiférer que pour celles de 1926.

La chaptalisation, la fabrication des vins de seconde cuvée et des piquettes ont été, en effet, réglées par des *lois* successives (1903, 1905, 1907) que l'on ne saurait modifier par un décret.

1° **Chaptalisation**. — L'addition de sucre à la vendange (chaptalisation) peut se pratiquer dans les limites fixées par les lois des 28 janvier 1903 et 29 juin 1907. L'addition du sucre en 1re cuvée est réglementée par les articles suivants :

*Loi du 28 janvier 1903*. — Article 7. — « Quiconque voudra ajouter du sucre à la vendange est tenu d'en faire la déclaration trois jours au moins à l'avance, à la recette buraliste des Contributions indirectes. La quantité du sucre ajouté ne pourra être supérieure à dix kilogrammes (10 kg.) par trois hectolitres (3 hl.) de vendanges ».

*Loi du 29 juin 1907*. — Article 5. — « Le sucre ainsi employé sera frappé d'une taxe complémentaire de 40 francs par 100 kgs de sucre raffiné. Cette taxe est due au moment de l'emploi ».

*Loi du 6 août 1905*. — Article 2. — « Toute personne qui en même temps que des vins destinés à la vente, des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins, désire avoir en sa possession une quantité de sucre supérieure à 50 kgs (1), est tenue d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi ».

La quantité de sucre que l'on peut légalement employer est donc

(1) Quantité réduite à 25 kilos par la loi du 29 juin 1907, article 8.

limitée à 10 kgs par trois hectolitres de vendange, correspondant à environ 2 hectolitres de vin ; cette dose permet de relever de 3 degrés environ la richesse alcoolique du vin.

*Loi du 6 août 1905.* — Article 1er. – « L'emploi du sucre prévu par l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903 ne pourra avoir lieu que pendant la période des vendanges.

Dans chaque département le Préfet, par arrêté, déterminera la dite période après avis du Conseil général ».

2° **Vins de sucre.** — Pour les vins de seconde cuvée la quantité de sucre a été strictement limitée par la loi du 29 juin 1907.

*Loi du 29 juin 1907.* — Article 6. — « Quiconque voudra se livrer à la fabrication du vin de sucre pour sa consommation familiale, est tenu d'en faire la déclaration à la recette buraliste trois jours au moins à l'avance.

La quantité de sucre employée ne pourra être supérieure à vingt kilogrammes (20 kg.) par membre de la famille et par domestique attaché à la personne, ni à vingt kilogrammes (20 kg.) par 3 hectolitres (3 hl.) de vendanges récoltées, ni au total de 200 kilog. pour l'ensemble de l'exploitation ».

Les sucres destinés à cet usage ne paient pas la surtaxe de 40 francs, qui frappe les sucres employés à la Chaptalisation.

Les 200 kilos de sucre qui peuvent être utilisés pour l'ensemble de l'exploitation représentent 11 à 12 hectolitres de vin à 10 degrés.

3° **Piquettes.** — La loi du 6 août 1905 (article 12), a donné une définition sommaire des piquettes. Ce sont « les boissons provenant de l'épuisement des marcs par l'eau, sans addition d'alcool, de sucre ou de matières sucrées ».

La loi du 6 août 1905 n'avait apporté aucune restriction à la production des piquettes, elle avait seulement interdit « la circulation », en vue de la vente des boissons de marc, dites piquettes (la circulation restant autorisée quand il n'y a pas vente, par exemple simple transport d'une cave à une autre du propriétaire récoltant).

La loi du 29 juin 1907, au contraire, a limité la production des piquettes.

*Loi du 29 juin 1907.* — Article 6. — « La fabrication des

piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale, et jusqu'à concurrence de 40 hectolitres par exploitation ».

La fabrication des piquettes dans les limites fixées par la loi, n'entraîne aucune formalité quelconque ; il n'y a pas de déclaration à faire à la recette buraliste.

## Congrès commercial du raisin de table à Agen

Le premier Congrès commercial du raisin de table, organisé par les Services commerciaux de la Compagnie d'Orléans, en collaboration avec les Compagnies du P.-L.-M. et du Midi, l'Office agricole départemental du Lot-et-Garonne et les principales sociétés horticoles françaises, se tiendra à Agen, les 24 et 25 août 1925, dans l'ancien petit séminaire, sous la présidence de M. Carrère, sénateur, président de la Fédération des Associations agricole du Lot-et-Garonne.

Parmi les nombreuses questions qui seront traitées par le Congrès dans la journée du 25 août, signalons notamment : la production mondiale du raisin de table, les variétés commerciales de raisin de table, les hybrides de raisin de table, amélioration des procédés culturaux, les divers procédés de conservation, la vente par les associations agricoles.

La journée du mardi 25 sera consacrée à l'étude du marché français et des marchés étrangers.

Différents rapports, visant la propagande et la publicité en faveur de la consommation du raisin de table, seront également présentés au Congrès.

Pour toutes communications relatives à ce Congrès, s'adresser à M. Poher, ingénieur des Services commerciaux de la Compagnie d'Orléans, 1, place Valhubert, à Paris (13e).

## Congrès de la Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne

Ce Congrès, le seizième depuis la fondation de la Confédération, s'est tenu dimanche dernier, 9 août, à l'Hôtel de Ville de Mâcon, avec un plein succès. Plusieurs centaines de vignerons avaient répondu à l'appel de la Confédération, qui comprend 27.000 membres, et, sous l'habile direction du Dr Ozanon, président, assisté de M. Bichet, secrétaire général, la tenue du Congrès a été parfaite.

Nous publions plus loin le rapport de M. Perraton sur les Appellations d'origine, question de première importance pour la Bourgogne. Nous rendrons compte des autres rapports dans un numéro prochain.

— Ceux des confédérés qui se sont rendus au Congrès par la route de Villefranche à Mâcon, ont pu constater que le vieux proverbe : « *A bon vin, pas d'enseigne* », est devenu vieux jeu, et que les vignerons se sont modernisés.

La dite route offre, en effet, à l'œil des automobilistes, de grandes pancartes qui leur disent :

« *Pour être bien portant, buvez du Moulin-à-vent* »

Un peu plus loin, une réponse ?

« *Mais les gens sains boivent du Fleurie* »

Et, à quelques intersections de chemins :

« *Route des grands crus : Fleurie, Moulin-à-vent, Thorins, etc.* »

C'est bien. Mais pourquoi les restaurateurs de ce pays serventils toujours ces « grands » vins dans de « très petites » bouteilles ?

## Nouvelles des Vignobles. — Cours en hausse

**Armagnac.** — M. Rozier, ancien président de la Société d'Agriculture de la Gironde, nous écrit à la date du 9 août :

« J'arrive de Condom. Après avoir passé la journée d'hier à visiter mon vignoble, et après avoir causé avec nos amis Larnaude et Dubourdié, président et secrétaire du Comice de Condom, je suis autorisé à vous dire que le Rot brun fait beaucoup de mal depuis quelques jours ; il en est de même de l'oïdium.

Chez moi, malgré cinq sulfatages et cinq soufrages, il y a beaucoup de Rot brun et de l'oïdium même sur le Noah, soufré deux fois.

En résumé, la récolte se présente sous des apparences bien moins séduisantes qu'il y a quelques jours....

Sur nos marchés, on sent une tendance à la hausse des vins. Cependant le Commerce semble vouloir protester contre l'évidence. C'est son rôle ? Le nôtre est de faire connaître la situation exacte... ».

**Ouest et Sud-Ouest.** — Dans le journal « *C. V. S. O* », organe de la Confédération des Vignerons du Sud-Ouest, nous relevons les indications suivantes :

*Marmandais.* — Le vignoble est envahi par le black-rot, l'oïdium et le rot brun.

*Charente.* — Le vignoble est envahi par le mildiou.

*Bergeracois* . — La maladie fait des progrès sur le raisin.

**Aude.** — Note transmise de *Mailhac*, par M. A. Signorel, à la date du 7 août :

« Une grande partie du Minervois est en ce moment dévastée par les ravages de l'Eudémis. Dans beaucoup de tènements, la récolte est déjà réduite de moitié ; que sera-ce d'ici la fin des vendanges ?

A cela, il convient d'ajouter une sécheresse intense : les grands vents de la semaine écoulée ont causé un vrai désastre... »

— La situation du marché continue à s'améliorer. On a coté une nouvelle hausse de 2 fr. aux derniers marchés de Nîmes et de Béziers ; et de 3 fr. au dernier marché de Montpellier.

## Nécrologie

**E. Creuzé.** — Nous avons appris avec un vif regret la mort de M. E. Creuzé, victime de l'accident de chemin de fer de St-Antoine-du-Rocher.

Viticulteur émérite, et de grand savoir, il occupait une place de premier plan dans les congrès ou se débattent les questions qui nous intéressent tous.

Nos lecteurs n'ont certainement pas oublié le lumineux rapport qu'il avait consacré aux problèmes du jour, et que nous avons publié dans nos numéros du 19 et 26 juillet.

Nous prions sa famille d'agréer nos biens vives condoléances.

L. Degrully.

SEIZIÈME CONGRÈS DE LA CONFÉDÉRATION

DES ASSOCIATIONS RÉGIONALES VITICOLES DE BOURGOGNE, A MACON

# APPELLATIONS D'ORIGINE

Messieurs,

Chargé par le Conseil d'administration de rapporter à ce Congrès la question des appellations d'origine, je n'aurais que bien peu de choses à dire si je devais m'en tenir strictement à mon sujet.

En effet, les appellations d'origne sont régies par une loi et réglementées par des décrets sur lesquels tout a été dit, ce qui ne signifie pas, du reste, qu'ils sont parfaits.

Cette loi du 6 mai 1919 n'a pas donné satisfaction à tous les viticulteurs et bien des récriminations sont formulées contre elle parce que, faite pour l'ensemble du territoire français, on aurait voulu que dans chaque région elle solutionne toutes les difficultés et même qu'elle conjure la crise aiguë qui sévit sur la viticulture en France.

Ces récriminations, parfois très vives, ont fait envisager des modifications à cette loi du 6 mai 1919 et un projet a été déposé en ce sens par M. Capus, ancien ministre de l'Agriculture, député de la Gironde, ainsi que des amendements par différents auteurs.

Pouvons-nous espérer que, cette nouvelle loi votée et appliquée, nous aurons toute satisfaction et que la crise sera conjurée ?

Essayons d'abord de définir cette crise pour notre région.

Il y a surtout crise des prix, lesquels ont baissé dans des proportions effrayantes pour les vins ordinaires et qui sont devenus sensiblement égaux à ceux des vins méridionaux et, la plupart du temps, inférieurs au prix de revient.

D'où provient cet avilissement ?

Pour bien juger cette question, il faut s'élever au-dessus des contingences locales, et envisager l'ensemble du vignoble.

Hélas ! ce n'est pas toujours ce que nous faisons.

N'ayant pas les moyens d'embrasser d'un coup d'œil circulaire toutes les plantations de vignes qui existent en France, chacun se borne trop souvent à un horizon étroit et s'en prend à ses propres voisins.

Et l'on entend des jugements téméraires !

Messieurs, j'aborde un sujet délicat et qui va peut-être vous paraître sortir du cadre de la question.

Je crois cependant qu'il faut le traiter dans son ensemble pour qu'il apparaisse nettement et que certaines opinions erronées soient réfutées.

Si nous étudions les statistiques de la production depuis 25 ans, l'on voit immédiatement que pour notre région bourguignonne, elle n'a pas sensiblement varié.

Contrairement même à ce que l'on pourrait croire, la surface cultivée en vigne a plutôt diminué.

Mais, par contre, nous trouvons quatre départements : l'Hérault, l'Aude, le Gard et les Pyrénées-Orientales où la culture de la vigne s'est étendue

d'une façon exceptionnelle (1) et où la production a augmenté dans des proportions énormes.

Et nous voyons aussi, hélas ! une terre fertile et riche, pour laquelle la France a consenti des sacrifices énormes : l'Afrique du Nord, qui aurait peut-être pu se diriger vers d'autres cultures plus nécessaires aux Français, nous inonder aujourd'hui de ces 8 ou 10 millions d'hectos qui, demain, seront peut-être 15 ou 20 millions !

Et ces heureux viticulteurs qui ont pour eux le soleil, arrivent à produire dans les plaines jadis cultivées en céréales et jusque dans les sables du littoral, un vin abondant, avec de l'aramon qui reste encore buvable grâce aux progrès qu'ils ont accomplis dans les méthodes de vinification.

Nous pourrions presque en dire autant pour le Bordelais, dont le vignoble est également favorisé par le soleil et où la culture de la vigne s'est également étendue aux plaines.

Et quand on a eu l'occasion de traverser ces immenses plaines de l'Hérault, de l'Aude, du Gard, où la vigne apparaît comme un véritable océan, l'on est bien obligé de reconnaître que notre production est incomparablement inférieure en volume à celle de ces pays.

Voilà où est la grande surproduction !

Il ne faut pas s'y tromper, et nous aurions grandement tort de nous accuser réciproquement entre Bourguignons, d'un mal dont nous ne sommes responsables que pour une part infime, si toutofois nous le sommes.

Cette surproduction énorme, et qui cependant s'écoule à des prix beaucoup moins dévalorisés que ceux qui sont pratiqués chez nous, semble un paradoxe difficile à expliquer.

Le malheur pour nous est dans ce fait que nos vins ordinaires, ceux qui sont le produit de la plus grande partie de nos vignes des côtes chalonnaise et mâconnaise ne sont plus nécessaires pour faire passer ces vins méridionaux et algériens, parce que l'acide tartrique employé dans la vinification de ceux-ci les rend marchands tels quels.

Et le commerce se passe de nos vins pour faire ses coupages toutes les fois que leur prix est plus élevé que celui de la grosse production du Midi, ce qui fait que les prix de vente tendent à devenir égaux.

Un autre débouché encore nous est de plus en plus fermé ; autrefois, on faisait vieillir nos vins ordinaires toutes les fois que l'année était favorable, maintenant on le fait de moins en moins, car les consommateurs de ces vins vieux de qualité moyenne manquent de plus en plus.

Les grands consommateurs de vins veulent acheter au prix le plus réduit possible, et la classe bourgeoise qui, autrefois, buvait les vins d'un prix moyen, vieux et nouveaux, se restreint de plus en plus.

On consomme... ou de l'ordinaire... ou du supérieur ; voilà ce qui explique la baisse des prix pratiquée dans notre région, et ce qui fait prévoir et craindre que ces prix ne se relèvent pas sensiblement, même en année de récolte déficitaire, si cette récolte déficitaire n'est que locale.

Une production moindre, dans notre région, ne saurait donc avoir d'influence sur le relèvement des prix.

Et si nos petits vins, tels qu'ils sont, ont perdu leur débouché, s'ils ne

---

(1) Il y a là une erreur de fait. Les statistiques que nous avons récemment publiées montrent que les surfaces plantées n'ont pas sensiblement varié dans le Midi depuis cinquante ans. (*Note de la Rédaction*).

satisfont plus la clientèle, il est évident qu'il faudrait plutôt chercher à les mettre au goût du consommateur, et pour cela, modifier notre encépagement dans tous les terroirs à vins ordinaires : chercher à produire meilleur et surtout à moins de frais.

La loi sur les appellations d'origine ne peut évidemment pas remédier à cette crise, et il n'est pas probable qu'elle y remédie plus complètement dans l'avenir pour les petits vins et les ordinaires.

Le consommateur, tout en attachant à la loi la considération qu'elle mérite, ne va pas cependant jusqu'à lui sacrifier ses goûts et surtout son intérêt.

De là, pour quelques-uns, l'occasion d'annoncer la faillite de la loi du 6 mai 1919.

Et pour d'autres, les motifs d'en demander le renforcement et tel serait le résultat du vote du projet de loi Capus, et des amendements qui y sont proposés. Une réglementation encore plus stricte dans l'encépagement, sous peine de perdre le droit à une appellation régionale.

Cette question peut-elle être envisagée au même point de vue par toute la viticulture bourguignonne?

Evidemment non.

Les grands crus, qui ne souffrent pas précisément d'un abaissement de prix, si on les compare aux vins ordinaires, peuvent et doivent défendre strictement leur origine et leur encépagement — cela leur est nécessaire, et il semble bien qu'ils n'aient que des bénéfices à attendre du renforcement de la loi du 6 mai 1919.

Par contre, les vins moyens et surtout les vins ordinaires ont-ils les mêmes avantages à en attendre ?

Les causes profondes de la crise qui les atteint, causes énumérées tout à l'heure, ne paraissent pas devoir être modifiées, heureusement, par la législation proposée. Au contraire, les interprétations trop rigides des usages en fait d'encépagement, ne peuvent qu'entraver d'une façon déplorable les modifications devenues nécessaires et, si ces mesures restrictives sont adoptées sans contre partie, l'on peut prédire qu'une partie importante de notre ancien vignoble mâconnais et châlonnais sera frappée de mort, dans l'impossibilité où il sera mis de lutter avec les régions où l'encépagement est plus varié et où les prix de revient sont inférieurs par suite des rendements supérieurs en volume.

Les viticulteurs de nos régions, auxquels on a préconisé la vente directe aux consommateurs, et qui pourraient peut-être y arriver grâce aux Coopératives, seraient dans l'impossibilité de modifier leurs vins et de les mettre au goût du consommateur.

Tout comme M. Dubois, et pour les mêmes raisons, auxquelles viennent s'ajouter, en les complétant si heureusement, celles de M. Ferré, nous sommes partisans d'une réglementation adaptée aux circonstances de fait et de lieu, pouvant tenir compte des progrès.

Et le seul moyen pratique pour y arriver est la rédaction du statut bourguignon que la loi devrait nous accorder, relativement à l'interprétation des usages loyaux, qui ne sont pas encore constants parce qu'ils sont le résultat de progrès récents de la science, mais qui n'en ont pas moins de mérites pour cela.

Et enfin, pour l'encépagement, attendu qu'il ne suffit pas qu'un cépage

soit d'origine française, c'est-à-dire sensible au phylloxéra, mildiou, rots, etc..., pour qu'il soit de qualité supérieure ;

Qu'il est absolument démontré, au contraire, que l'on possède des cépages dont la production n'atteint pas en quantité, mais surpasse sensiblement en qualité l'aramon, le grand noir, le meslier, et d'autres analogues qui cependant ont droit de cité dans les vignobles comme étant cultivés depuis longtemps ;

Nous demandons la création officielle d'une Commission mixte avec pleins pouvoirs, la présence au sein de cette commission, d'œnologues, de professeurs officiels, de négociants et de producteurs compétents étant une garantie suffisante que ses décisions seront judicieuses et ne tendront qu'à permettre la culture des seuls plants pouvant améliorer notre production ; cépages de complément, pourrait-on dire, indispensables pour compléter nos vins, pour en atténuer l'acidité et aussi pour en abaisser le prix de revient.

Messieurs, ce statut bourguignon est absolument nécessaire, indispensable pour l'existence future de notre vignoble à vins ordinaires établis en coteaux où rien autre ne peut le remplacer.

Aussi nous supplions tous nos représentants, tous les représentants de la Bourgogne d'en bien apprécier l'importance et de s'employer à nous le faire obtenir.

Les grands vins n'ont rien à en redouter, ils sont en dehors de la question, mais qu'ils veuillent bien considérer la détresse des vins ordinaires et, puisqu'ils n'ont aucune concurrence à craindre de leur part, qu'ils leur permettent de tenter leur régénération.

Nous avons besoin de toutes nos forces unies, car dans la lutte à soutenir, nous pouvons avoir contre nous les représentants de certaines régions où l'évolution s'est faite depuis plus longtemps en matière d'encépagement et de vinification, et qui voudraient bien profiter de cette avance pour nous évincer du marché.

Ces régions tenteraient volontiers de monopoliser la production vinicole en nous invitant à pratiquer d'autres cultures, comme si cela était possible dans nos coteaux où tout est organisé pour la production du vin et où l'on ne peut faire pratiquement autre chose.

Ne nous laissons pas duper. Les représentants de ces régions défendent leurs intérêts, sachons défendre les nôtres.

Et dans ce but, nous vous proposons d'adopter les résolutions suivantes :

Le Congrès de la Confédération générale des Vignerons de Bourgogne, réuni à Mâcon le 9 août 1925,

Emet le vœu :

« Que lors de la discussion du projet de loi Capus, il soit adopté une disposition permettant la promulgation d'un statut spécial à la Bourgogne, lequel serait rédigé par les délégués des Associations viticoles auxquels seraient adjoints des Œnologues, les Directeurs des Services Agricoles, des Représentants du Commerce des Vins, afin de déterminer par sous-région les usages pouvant être considérés comme constants, et les cépages pouvant entrer dans les plantations ayant droit à ces appellations régionales ».

*(Ce vœu a été voté par l'Assemblée).*

PERRATON, *rapporteur.*

# ASSOCIATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS DE BLÉ (1)

Le Comité directeur de l'Association générale des producteurs de blé a tenu, le mercredi 15 juillet, une importante réunion, pour examiner les résultats de son enquête sur la prochaine récolte, menée auprès de ses adhérents.

A l'issue de cette réunion, M. René Aubergé et une délégation du Comité directeur ont été reçus par M. Jean Durand, ministre de l'Agriculture, auquel ils ont communiqué la déclaration adoptée par le Comité directeur et dont voici les points essentiels :

**La récolte**

On pouvait espérer, *avant les violentes attaques de piétin, de rouille* venues s'ajouter dans beaucoup de départements à la verse, une très belle réolte, atteignant peut-être 85 à 87 millions de quintaux.

Les maladies qui ont attaqué les récoltes, fin juin et début de juillet, ont fortement diminué ces belles espérances. La récolte de 1925 ne semble pas devoir dépasser sensiblement 80 millions de quintaux.

**Les cours**

Il faut que le prix du blé se maintienne pendant la prochaine campagne, ceci :

1° Parce que l'indice général de la vie a augmenté. En appliquant au blé l'indice général des produits alimentaires (4,86), bien plus faible que l'indice industriel (6,14), on voit que nous devrions vendre le blé en moyenne 132 à 133 francs.

2° *Parce que nos prix de revient ont augmenté.* Le prix de *revient* en francs *or* du blé, d'après les calculs de l'A. G. P. B., atteint au moins 30 francs, soit, au cours actuel du dollar 120 francs papier (*sans bénéfice*).

3° *Parce que tous les aliments du bétail ont augmenté.*

Les tourteaux en particulier ont subi une hausse de 25 à 30 o/o en un an.

Le prix du blé doit être largement supérieur à ceux des aliments du bétail ou des autres céréales, pour que la consommation à la ferme ne se développe pas.

4° *Parce que les charges de l'agriculture ont augmenté.*

On tend à assimiler de plus en plus, au point de vue des charges, l'agriculture à l'industrie. A charges égales avantages égaux. Nous voulons bénéficier comme l'industrie du droit de vendre en tenant compte de notre prix de revient et des charges que nous supportons.

5° *Parce que la vente de notre récolte doit nous permettre d'engager les dépenses de la campagne suivante.*

Ces dépenses vont encore augmenter avec la dépréciation du franc et le déséquilibre de la protection douanière au profit de l'industrie.

Les délégués ont donc demandé à M Jean Durand de prévoir une augmentation de droit de 14 frranc, suffisante pour permettre au producteur d'être payé de ses peines.

**Le devoir des producteurs de blé**

Le Ministre a reconnu pleinement la logique des réclamations de l'A. G. P. B.; de la discussion apprionfondie qui a suivi cette déclaration, il ressort :

(1) Communiqué à L'« Action agricole » de l'Ile-de-France.

1° Que le droit de 14 francs est rétabli depuis le 16 juillet et que le gouvernement est pleinement décidé à ne pas diminuer ce droit, ni directement ni indirectement. Tous les bruits qui circulent aujourd'hui à ce sujet, lancés par les baissiers, sont absolument faux.

Le bruit lancé dernièrement, tendant à faire croire au producteur que le gouvernement allait stabiliser au prix faible le blé, en octroyant aux meuniers des devises étrangères au-dessous de leur valeur, est absolument tendancieux et n'a aucun fondement.

2° Que le gouvernement est décidé à laisser le producteur obtenir de sa récolte un prix rémunérateur.

3° Que les producteurs ne doivent pas craindre la baisse, s'affoler, vendre leur récolte dans un moment de panique qui provoquerait une baisse que rien ne justifie.

4° *Que les blés exotiques reviennent aujourd'hui, rendus moulin, entre 145 et 155 francs.*

Si donc, les cultivateurs vendent à perte, par crainte de la baisse, *sans laisser jouer pleinement la protection du droit de 14 francs,* ils seront eux-mêmes les responsables de la baisse et les artisans de leur propre ruine. Ils ont le droit absolu, *payant tous les facteurs de leur production au cours mondial, de vendre leurs récoltes au cours mondial,* et ils doivent s'efforcer de tenir les prix en proportion des prix du blé exotique.

Ceux qui se presseront de tout vendre seront les premières victimes, car un mois ou deux après la récolte, les prix risquent de remonter, et ils ne profiteront pas de la hausse.

Si les producteurs de blé veulent s'entendre et s'organiser pour tenir leurs prix, pour obtenir une légitime rémunération, la panique et l'effondrement, que les baissiers cherchent à provoquer, seront *impossibles.*

L'A. G. P. B. demande à tous ses adhérents de se conformer à cette règle et de mener dans leur entourage une propagande acharnée, qui seule évitera pour la culture une catastrophe.

*Le Président de l'A. G. P. B.,*
René AUBERGÉ.

---

# VINS FINS DE VAUCLUSE (1)

Messieurs,

J'aurais pu me tailler peut-être aujourd'hui un succès facile en causant d'hyperviticulture dans une région où les alluvions fertiles, l'eau et le soleil, se sont donné rendez-vous pour faciliter à peu près toutes les végétations, et je ne vous paraitrai probablement pas dans l'actualité, en vous entretenant tout simplement de cette œnologie classique qui permet encore aux Bourguignons, aux Bordelais, aux gens d'Angers et de Tain, et de bien d'autres coins réputés de notre vieille France, de transformer leurs raisins en ces nectars que vous connaissez, au moins de réputation.

Cependant je prétends vous intéresser par ma méthode, assez logique en

(1) Conférence faite le 6 janvier 1925 par M. Astruc, Directeur de la Station agronomique et œnologique du Gard, devant la Société d'agriculture et d'horticulture de Vaucluse.

somme pour un modeste chimiste frotté d'œnologie comme moi. Il y a quelque 13 ans, en effet, presqu'à mes débuts, j'eus la curiosité de me rendre compte des causes réelles pour lesquelles vous faisiez, ici même, en Vaucluse, à côté de ces gros chiffres d'hectolitres d'un vin commun parfois si rémunérateur, des productions plus modestes d'excellents vins, parsemant la carte viticole de votre département de petits îlots dominant le vignoble environnant par leur qualité et leur réputation. Généralement il y a coïncidence entre les vallonnements de votre sol, son empierrement ou son ingratitude, et la situation topographique de ces petits crus locaux : Bacchus amat colles ! Et lorsque, tous les 20 à 30 ans à peu près, comme l'histoire nous l'apprend, la viticulture subit une crise de surproduction, c'est contre ces îlots, terres d'élection de la vigne et de l'olivier, que vient se briser la vague d'arrachage, parce que là..... il serait difficile de faire autre chose ! Tandis qu'ailleurs, dans la plaine grasse environnante, votre eau et votre soleil vous permettent alors toutes sortes d'autres cultures, aussi productrices d'argent que la vigne, et vous font narguer la crise qui ruine plus ou moins les départements voisins, moins favorisés de la nature.

J'ai donc voulu savoir si la composition des vins de ces petits crus locaux me révèlerait quelque chose concernant la raison et l'origine de leur supériorité. Les dirigeants d'alors de votre hospitalière Société d'agriculture accueillirent mes ouvertures avec un empressement dont je leur ai conservé reconnaissance, et je me mis en route, pèlerin d'un nouveau genre, la tasse et le crayon à la main, allant de cave en cave enquêter chez les propriétaires.

Ceux-ci m'ayant muni d'amples pièces à conviction, je les ai analysées, et des chiffres comme des renseignements reçus je pus tirer des éclaircissements, des observations, et même des conclusions qui vont nous servir peut-être, aujourd'hui que la surproduction nous menace, permettant aux bons vins de surnager l'océan des médiocrités actuelles et de faire à nouveau saillie pour le consommateur éclairé qui sait choisir et qui veut payer la qualité à son mérite.

J'ai ainsi observé que, sans sortir du territoire Vauclusien, vos Châteauneuf, vos Bédoin, vos Ste-Cécile, vos Plan-de-Dieu, vos Cairanne, Lubéron, Roussillon, vins d'Aigues, etc..., présentaient des caractéristiques générales ou particulières, qu'il convient d'examiner un instant pour en dégager les pratiques œnologiques correspondantes, à encourager ou à proscrire, de façon à faire désormais aussi bien ou mieux partout où il sera possible.

Je ne puis vous détailler naturellement ici mes tableaux de chiffres. Ce serait fastidieux, et je les résume simplement en vous disant que beaucoup trop de ces vins étaient durs et à goût de rafle, malgré leur manque de corps général. L'introduction des Bouschets, Gros noirs et autres plants plus ou moins teinturiers, n'arrivait qu'à exagérer ces défauts au lieu de les corriger. Des vins qui auraient dû ressembler à des Corbières *fins*, avaient mal vieilli comme goût et couleur à la fois. On sentait qu'il leur manquait quelque chose : du nerf, de l'étoffe, du plein, de la chair, pour devenir complets, car ils avaient déjà l'arôme et la générosité voulus. Quelquefois même on y sentait trop l'alcoolicité, d'où une impression de sécheresse désagréable que rien ne venait tempérer.

L'analyse confirmait parfaitement les impressions gustatives, décelant un déficit général d'extrait sec et de couleur par rapport à l'alcool, avec des

acidités fixes déficitaires ou juste suffisantes, et parfois des acidités volatiles exagérées.

En somme, Châteauneufs mis à part, la composition de ces vins, leur durée, leur tenue, leur madérisation ou ranciotage, leurs aptitudes, leurs aspects et leur degré de vieillissement, m'ont paru reflèter assez fidèlement l'encépagement de leurs producteurs, faisant prédominer défauts ou qualités de vins selon la proportion de tel ou tel plant.

Nous devons donc rappeler ici qu'on a surtout reconstitué le vignoble Vauclusien en Grenaches, Clairettes, Aramons, Ugnis, Aubuns, Chasselas, Terrets, Servans, et hélas ! beaucoup trop de Bouschets, Gros noirs, etc..., avec un peu, beaucoup trop peu, de Carignans, Mourvèdres, Morrastels et autres anciens cépages de qualité. Je ne puis m'étendre sur la discussion de leurs mérites ou défauts respectifs sans disgresser en dehors de mon sujet, et je préfère réserver pour une autre occasion cette intéressante parenthèse. Je me borne donc pour l'instant à regretter ces erreurs d'encépagement et ces injustices, en vous engageant à les réparer avec discernement et réflexion au fur et à mesure de vos remplacements.

Mais du rappel des caractéristiques des vins de nos divers cépages de qualité nous devrions conclure que là où nous avons mis trop de Grenaches, trop de Clairettes, et pas assez de Carignans ou de Mourvèdres et Morrastels (je ne parle pas de l'Aramon ou Ugni noir, qui n'est ici qu'un délayant pour faire la quantité), il est logique que nous ayons des vins incomplets. Or c'est souvent qu'on abuse ici en pratique de ces deux cépages, d'abord parce qu'ils sont plus productifs et assez rustiques, et ensuite parce que leurs vins, ou ceux dans lesquels ils dominent, vieillissent plus rapidement ou paraissent plus vite vieux. Et voilà l'explication du manque de corps, de tenue, de durée, de couleur et de bouquet de beaucoup de nos vins dès qu'ils vieillissent un peu. Voilà aussi la raison générale de ces rapports alcool-extraits anormaux si fréquents dans vos bons vins des meilleures années et si gênants pour vos exportations.

Il vous faut savoir, en effet, que pendant le vieillissement des vins leur alcool varie fort peu tandis que leur extrait sec tend à se consumer, se transformer lentement et disparaître du liquide, soit par dépôt, soit par combustion insensible, de telle sorte que si nous avons affaire à un extrait sec fragile comme celui du grenache ou même de la clairette, surtout si, cueillis tard et vinifiés trop simplement, ces vins ont conservé de l'oxydase, après quelques années, sinon parfois quelques mois, ils n'auront plus un extrait sec suffisant, correspondant à leur alcool naturel, et on pourra alors les soupçonner d'avoir été alcoolisés. Avec le Carignan, le Morrastel, et surtout le Mourvèdre, cet inconvénient ne se produira pas, dans le laps de temps du moins où tous les vins à peu près sont consommés. Et vous voyez tout de suite la faute qu'on commet en ne calculant pas mieux ses encépagements.

Ce n'est pas que je sois l'ennemi du Grenache, vieux plant français assez productif et très alcoogène, bon à d'autres point de vue. Mais pas trop n'en faut. Et je crois fermement que lorsque sa proportion dépasse 20 à 25 o/o il peut devenir fâcheux pour l'avenir des vins qu'on veut faire vieillir en cercles. Je préfèrerais le voir compenser par 35 à 50 o/o de carignan ou de syrah en ces cas-là, avec le reste en autres cépages de qualité : mourvèdre, morrastel, counoise, cinsaut, clairette même, à condition que celle-ci, qui

n'apporte pas assez d'extrait, soit compensée par les premiers et n'excède pas 10 à 15 o/o.

En thèse générale, nous devons obtenir d'autant plus d'extrait sec que nous voudrons faire vieillir davantage. La durée du cuvage paraît donc ici s'imposer au détriment de la finesse. Et il y a des régions, comme à l'Hermitage, où l'on se trouve bien d'excès de ce côté. Mais, hormis ce cas spécial de la Syrah, c'est quelquefois un leurre, et je me souviens d'avoir suivi jadis dans les Corbières des cuvaisons de 3 semaines où j'ai pu constater qu'au bout de 8 jours le marc ne cédait absolument plus rien au vin; bien au contraire, les râfles vertes du Grenache se teintaient à partir de là au détriment du liquide. Il ne faut donc rien exagérer, tout en cuvant suffisamment cependant pour que les pellicules aient bien le temps de laisser diffuser tous leurs éléments solubles, tanin, couleur et arôme surtout. J'ai reconnu dans de récentes expériences que nos Pères n'avaient pas tout à fait tort à ce point de vue de prolonger le cuvage de nos bons vins des Costières du Gard au delà de leur fermentation complète, peut-être parce qu'il s'agit de substances peu solubles ou solubles seulement à partir d'une certaine limite d'alcoolicité, d'acidité ou de température. En pareil cas le tanin du pépin peut avoir le temps de se dissoudre un peu aussi et de jouer un rôle. Mais j'estime qu'il faudrait alors égrapper car le goût de râfle devient ainsi désastreux, tandis que le tanin des râfles est largement suppléé par celui d'autres sources.

Pour que cette longueur de la macération donne son plein effet, surtout si l'on égrappe, il faudrait évidemment obliger le chapeau à plonger entièrement dans le liquide. Ce serait en même temps, sous notre climat, une excellente précaution contre la piqûre quand on travaille en cuves ouvertes.

En de récents essais j'ai pu me convaincre qu'il ne suffit pas de fouler le chapeau à la cuve de temps en temps pour obtenir cette perfection de la macération. On sait d'ailleurs combien ce travail est pénible, combien aussi il est compliqué de monter les dispositifs d'immersion complète du marc dans les cuves. C'est pourquoi sans doute le lessivage des marcs par le liquide remonté à la pompe s'est tant répandu dans les caves méridionales; mais ici il y faut un soin parfait et un éparpillement du liquide *en pluie* sur le marc égrappé plus ou moins émergé, de façon à faire un lavage complet, *obligeant* bien le liquide à *traverser* le marc le plus souvent possible. En ce cas la cuve fermée ou le foudre, et là pomme d'arrosoir au refoulement, sont les plus indiqués. Et on ne peut que regretter pour cet usage l'échec, peut-être pas définitif d'ailleurs, des remonteurs de moût automatiques.

Comme on le voit, ce sont là les règles générales d'un bon cuvage. Mais ici il y faut de la minutie, de la propreté et de la rigueur, de façon à tirer du marc toute la qualité qu'il peut donner. Le chauffage des moûts aurait pu rendre des services à ce point de vue s'il s'était généralisé.

Naturellement il faut aussi partir d'une matière première ad hoc, car il n'y a que la nature qui peut nous donner tous ces éléments d'un bon vin d'avenir. Il faut donc cueillir bien mûr, sinon surmûr, quand le raisin a profité *au maximum* des synthèses de la plante sous l'influence des radiations solaires. L'expression de soleil en bouteilles n'est donc pas si exagérée que çà en pareil cas.

Mais la surmaturation, si elle donne le maximum d'alcool, de couleur, d'arôme, d'extrait et de moelleux, n'en offre pas moins de notables inconvénients. Tout d'abord celui de la pourriture ou de la moisissure, qu'il faut éviter à tout prix pour un vin de garde, car les filaments des champignons

aérobies comme ceux-là, vivant *sur* la peau du raisin, y détruisent beaucoup des éléments (tanins, couleurs, arômes) que nous voulons dissoudre, puis oxyder ou perfectionner dans le vin lentement plus tard. Les raisins à peau fine (grenache surtout) ainsi attaqués doivent donc être soigneusement éliminés, quitte à faire 2 cuvées de qualités très inégales s'il y en a beaucoup (années humides ou pluvieuses).

Il ne faut pas oublier non plus qu'en vendangeant tard, pour réunir tous ces facteurs de qualité, on risque de rentrer des raisins trop froids et d'avoir des cuvées très longues à partir, la température ambiante étant également déficitaire. En ce cas, en attendant que les levures s'emparent du milieu, les moisissures envahissent le chapeau car elles sont beaucoup plus résistantes au froid, et il peut s'ensuivre les inconvénients ci-dessus ou même du moisi dans les vins, comme l'odorat le fait d'ailleurs pressentir à l'orée de telles cuvées. Il faut alors prendre des précautions, aérer le dessus des cuves fermées et y brûler du soufre. Cela vaut mieux que des arrosages de solutions diluées de bisulfites ou produits sulfureux divers, parfois recommandés, parce que le gaz va partout bien mieux qu'un liquide. Mais je préfèrerais en ce cas utiliser les levures cultivées, par pieds de cuve, et relever la température soit du moût, soit du cellier, comme on le fait dans les chauffoirs de la Bourgogne. Cela va plus vite, procure d'autres avantages encore, et est bien plus sûr.

D'ailleurs la fermentation d'une cuvée de vin de choix demande *au moins* les mêmes soins que celle de vins ordinaires: emploi de produits sulfureux, bisulfites ou solutions de produits nutritifs des levures (phosphate d'ammoniaque ou solutions nutritives), et d'acide tartrique en quantité voulue pour corriger la désacidification par surmaturation, - à fortiori puisqu'il s'agit de conduire des fermentation forcément plus longues que d'habitude, où la levure sera gênée par l'excès de sucre ou d'alcool, de tanin et de couleur, etc..., en une saison déjà froide.

Et ces adjuvants normaux de la vinification joueront un bon rôle de protection déjà contre les moisissures, pendant cette attente parfois longue du départ des fermentations. Mais il faudra leur aider en général. Et n'oublions pas que la perfection du foulage, la sulfitation, etc..., sont des facteurs importants de la dissolution de l'extrait sec.

En de tels cas d'ailleurs le froid devient le principal ennemi, car si de telles cuvées tardives de cépages, par eux-mêmes tardifs et cueillis tard, restent sucrées par suite de l'arrêt prématuré des levures, le vin douçâtre obtenu est très exposé à la piqûre ou à la moisissure, mais surtout à la première, et à la tourne plus tard. D'autant plus qu'on intervient généralement trop tard, quand les levures sont déjà devenues inactives, parce qu'on espère toujours la reprise, parce qu'en aérant à cet effet on refroidit encore davantage, parce que le marc mouillé de vin sucré est un support parfait du ferment acétique, et enfin parce que le goût sucré voile beaucoup d'acidité volatile au goût. Quand on a bien travaillé à obtenir l'achèvement de la fermentation on s'aperçoit, ô désespoir ! qu'on a fait tout çà pour obtenir un vin piqué. Voilà pourquoi on voit tant de nos paysans renoncer à la petite cuvée de raisins de choix pour leur propre buvette !

Il faut donc, quand on vinifie en vue d'obtenir du vin de bouteille, faire attention un peu à tout, et si on a déjà abordé les premiers refroidissements, si le moût est très sucré, surveiller la température du local comme du liquide, de celui-ci pour qu'elle ne dépasse pas les 38-40° qui pourraient arrêter la

fermentation des vins corsés, et du premier pour quelle ne s'abaisse pas au-dessous de 18-20°. Et voilà pourquoi aussi on prépare ces vins plutôt par petites cuvées dans les régions de cru, en celliers fermés, etc .. contrairement aux habitudes méridionales. On a ainsi de meilleurs échanges entre l'intérieur et l'extérieur de la cuve au point de vue température, ainsi que des interventions plus faciles.

J'appelle encore l'attention sur la surveillance de l'acidité, qui est aussi très utile car les raisins très murs ou très sucrés sont prédisposés à l'hypo-acidité, à donner des vins plats, sans nerfs, cassant noir, vieillissant mal et sans développement complet du bouquet Il me faut rappeler ici les études de Berthelot sur l'éthérification, desquelles il résulte pour le praticien que c'est la proportion du corps le plus dilué, c'est-à-dire ici des corps acides, qui règle surtout la rapidité de ces combinaisons spéciales lentes, appelées éthers dans les vins, au profit du bouquet acquis. Donc un vin vert, ou relativement vert s'éthérifiera plus vite et plus tôt qu'un vin plat — et l'augmentation de l'acidité a 2 ou 3 fois plus d'effet sur le résultat que celle de l'alcool, celui-ci étant toujours surabondant. Voilà pourquoi (la chimie toujours souveraine!) nos vins des pays chauds, généralement plats, vieillardent si souvent au lieu de vieillir — l'oxydation y prenant le pas sur l'éthérification, — tandis que les vins moins alcooliques, mais plus frais, qu'on récolte plus haut, vers la limite septentrionale de culture de la vigne française, deviennent si fameux en vieillissant bien.

Voilà encore pourquoi la fleur du vin l'évente et l'affadit : elle détruit les éthers et les acides ! Et pourquoi encore nos gros vins (Midi, Espagne, Algérie) supportent si mal l'eau, qui saponifie les éthers et dilue l'acidité.

Il y a donc nécessité à ne livrer au vieillissement que des vins convenablement acides ou acidifiés à la cuve, selon les généralités que j'ai publiées dans le *Progrès Agricole* du 14 septembre 1924. L'éthérification est en effet en rapport *direct* avec l'élévation de la somme alcool + acide, et avec le taux d'acidité totale.

Mais il faut se souvenir aussi que le temps ne fait pas tout dans l'élaboration d'une bonne bouteille, et que les traitements ultérieurs à la vinification, tels que soutirages, avec aérations et méchages légers chaque fois, les collages et filtrages, dont paraissent abuser parfois les Bordelais et Bourguignons, y contribuent beaucoup à la longue, avant la mise en bouteilles...

Je ne puis naturellement m'étendre ici sur ces pratiques d'ailleurs déjà très répandues, ni sur l'oxydation lente des vins jeunes, afin de ne pas lasser mes auditeurs. Mais j'insisterai sur certains points, comme celui de la limpidité absolue à obtenir, parce que les viticulteurs méridionaux me paraissent trop enclins de ce côté à des à peu près insuffisants. Voyez avec quelle minutie un caviste bourguignon sonde périodiquement ses barriques pour arriver à y saisir par transparence, dans l'obscurité des caves, au verre et à la bougie, le voile précurseur qui lui indique la nécessité d'un prochain collage. Nous devons l'imiter, car nos voiles sont souvent microbiens au pays classique de la tourne et de la pousse. Et lorsqu'on a laissé le loup s'implanter dans la bergerie, c'est-à-dire dans la futaille, il devient plus difficile de s'en débarrasser.

L'oxydation lente, qui développe à la longue le jaune et les goûts de rancio ou de madère, porte surtout sur les tanins et matières colorantes, composés aldéhydiques ou phénoliques assez avides d'oxygène en milieu alcalin, mais beaucoup plus lents à s'oxyder en milieu acide comme le vin. De cette

oxydation résultent des substances analogues aux résines, soit insolubles comme les dépôts de matière colorante, soit solubles et ayant alors une certaine amertume. Les arômes naturels du raisin sont, pense-t-on, de la même famille de composés chimiques, et peuvent aussi subir cette résinification lente à la longue. Voilà pourquoi tant de vins deviennent plus ou moins amers en vieillissant. Mais cette amertume-là est d'origine chimique et non microbienne, par conséquent assez aisée à éviter dès qu'on en est averti.

Si nous avons peu de prise sur le premier facteur du bouquet acquis, l'éthérification, parce que ce sont précisément les acides organiques à poids moléculaires élevés — les moins abondants, par conséquent les plus dilués et les plus lents à s'éthérifier, — qui donnent les éthers vineux les plus pénétrants, nous en avons semble-t-il davantage sur ce second facteur, l'oxydation. Aussi a-t-on essayé depuis longtemps de hâter le vieillissement des vins par divers procédés : oxygénation, oxydants chimiques, chaleur, lumière, électricité, ont été employés avec des succès, et aussi des insuccès, tels qu'aucune de ces méthodes de vieillissement rapide ne s'est encore répandue chez les praticiens. Pour ma part, je ne connais qu'un agent certain et assez pratique, bien qu'il revienne, en fait, à une oxygénation : *c'est le froid artificiel*, lequel m'a fourni déjà quelques résultats encourageants sur nos vins rouges de coteaux du Midi. Son action est tout simplement due, *à ce point de vue-là*, à ce que l'oxygène de l'air est plus soluble à froid dans le vin qu'à chaud. De sorte qu'en manipulant, filtrant, soutirant, du vin très froid à l'air, on l'oblige à dissoudre une proportion d'oxygène qu'il aurait mis beaucoup plus longtemps à dissoudre s'il n'avait subi ces manipulations qu'à la température ordinaire. Et c'est en assimilant, en fixant ensuite lentement cet oxygène dissous pendant que sa température remonte qu'il acquiert, en quelques semaines ou quelques mois, un degré de vieillissement pouvant simuler des années, s'il a l'étoffe voulue pour résister à cette oxydation rapide ou brusquée sans jaunir ou vieillarder. De plus ce traitement lui enlève son excès de verdeur s'il en a, le clarifie, l'empêche de déposer ultérieurement pendant longtemps, lui enlève son bleu de vin nouveau, et l'améliore beaucoup et vite.

J'ai eu l'occasion de voir récemment des installations intéressantes, faites par de grosses firmes d'approvisionnement de nos grands centres, dans le but de pouvoir vendre rapidement, à la bouteille et un bon prix, de bons vins de l'année comme vins vieux, vieillis devrais-je dire. Elles doivent réaliser ainsi des différences appréciables, malgré que la frigorie soit encore plus chère que la calorie, même si on la tire de la houille blanche. Mais je crains, qu'à part chez quelques négociants spécialisés ou analogues, ces procédés, assez coûteux et délicats, aient peu de chance de se répandre parmi nos *producteurs*. Et je crois qu'on continuera encore longtemps à utiliser le veillissement lent, dans le bois, à la Pasteur, pour obtenir avec le concours du temps ce goût de vieux qui, combiné aux éthers formés lentement et aux arômes originels du cépage et du terroir, finit par engendrer le cru. Rappelons cependant qu'on peut activer ces phénomènes, d'essence lente, en augmentant l'étendue des surfaces d'échange à travers la paroi de bois entre le vin et l'air, et en diminuant l'épaisseur de cette paroi. C'est pourquoi d'ailleurs nous pratiquons le vieillissement en barriques au lieu de foudres ou 1/2 muids. (On a calculé que ce vieillissement y était au moins 4 fois et demi plus rapide qu'il ne serait en foudres de 100 hl. par exemple). Et pour

les vins *très* résistants on peut encore gagner du temps en utilisant une cave chaude ou même un grenier au lieu d'une cave froide, des barriquots, des bonbonnes plus ou moins pleines au soleil (préparation de vins d'imitation plus ou moins alcoolisés à Cette), etc... Mais il faut être prudent et surveiller de près alors, car le tonneau à vin vieux peut alors tourner rapidement au tonneau à vinaigre !

Et vous savez tous qu'on est obligé d'arrêter ensuite le cours normal de ces phénomènes par l'embouteillage, avec cachetage du bouchon, *pour fixer chaque vin* ainsi vieilli au point que l'expérience nous a montré être son summum de perfection, sous peine d'aller trop loin et de l'éreinter.

Il reste alors fixe quelque temps (c'est la période de consommation), puis, malgré tout ce que nous pouvons faire pour les enrayer, les phénomènes de combustion lente intérieure s'y réveillent, au point qu'il se décrépit comme un vieillard s'il n'est pas bu à temps, et n'est plus, à 50-75-100 ans, selon crus, que de l'eau alcoolisée ou à peu près. C'est la mort naturelle de Bacchus, mort insensible et discrète, confinant à l'éternité, comme doit l'être celle d'un Dieu !

Nous voilà ainsi parvenus très naturellement, Messieurs, au but que nous nous étions d'abord tracé, de déduire logiquement toutes les pratiques et précautions d'une bonne vinification en vue du vin de bouteille de la composition même de vos produits, telle que j'ai pu la fixer d'après mes analyses de jadis et mes observations sur place. Mettez-les en action de votre mieux sur des raisins des cépages fins que je vous ai indiqués, dans les proportions voulues, votre terre et votre beau soleil de Provence faisant le reste comme c'est leur devoir aussi, et nul doute qu'à vos foires futures afflueront de plus en plus ces acheteurs éclairés, ces Bourguignons, ces Belges, amateurs de bons vins, sachant l'apprécier et le payer.

Je sais que c'est là la clientèle que vous recherchez et en vue de laquelle vous avez fait déjà l'an dernier une première tentative de foire au vin en Avignon. Mais un marché annuel de ce genre ne se crée pas en une fois. Il y faut de la persévérance, de la continuité dans l'effort, et je ne saurais trop vous encourager, maintenant que vous voici engagés par ce premier précédent si réussi dans la voie féconde du succès, à travailler au perfectionnement de vos produits, maintenant surtout que la surproduction des vins communs va problablement vous favoriser et vous aider.

La voie est tracée, suivez-là, et conservez-nous les fleurons vermeils qui signalent vos coteaux dans ce merveilleux et précieux domaine national qu'est notre France viticole.

Henri Astruc,
Directeur de la Station Agronomique
et Œnologique du Gard.

---

## BULLETIN COMMERCIAL

---

PARIS. — **Bercy et Entrepôts** — Du *Moniteur Vinicole*. - Des demandes assez suivies de la part du commerce, mais portant surtout sur de petites parties en réapprovisionnement, ont maintenu les prix assez fermement au cours de la dernière huitaine ; cette fermeté, est du reste, en corrélation avec celle constatée à la propriété. On a payé dans les Entrepôts, les vins rouges du Midi 7° de 70 à 72 fr., des 8 à 9° de 75 à 77 fr., des 9° de 77 à 80 fr.,

des 10° de 80 à 83 fr. Des vins rouges d'Algérie 11° ont été traités de 87 à 90 fr., des 12° de 95 à 98 fr. ; des blancs de cette dernière provenance, ont été offerts de 105 à 110 fr., ceux du Centre faisant 8 à 8°5 l'ont été de 72 à 74 fr. Le tout pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

La demande en petits vins s'est un peu ralentie, du fait de la fermeté des cours, motivée par les appréhensions de la viticulture quant aux conséquences que pourrait avoir la persistance du temps orageux actuel.

Au contraire, et du fait du retard des vendanges algériennes, la demande en vins à hauts degrés surtout d'Algérie, rouges et blancs, est plus active et semble indiquer une nécessité de recourir particulièrement aux vins vieux de cette provenance, pour assurer la soudure, dans l'attente des nouveaux.

Les ordres des détaillants se ressentent de la période de vacances, leur clientèle se trouve réduite par suite de nombreux départs pour la campagne. Voici un aperçu des prix de vente affichés dans les épiceries et les dépôts : vin rouge 8° 1 fr. 20, 8°5 1 fr. 25, 10° 1 fr. 45 le litre ; vin blanc 1 fr. 55 le litre ; ou encore Petites-côtes 1 fr. 10, Touraine 1 fr. 65, Sahel 11° 1 fr. 50 la bouteille.

**Gard. — Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle* :

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 3 aoûtt | Cours du 10 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | 62 | » | » |
| 8 à 9° | à | 46 | 48 |
| 9 à 10° | 86 | à | à |
| 10 à 11° | » | 56 | 59 |
| 11 à ° | » | » | » |
| Costières | 92 à 105 | 5,75 à 6 fr. le d. | 6 fr. le d. |
| Rosé, paillet, gris | » | » | » |
| Blanc Bourret | » | » | » |
| Blanc Picpoul | » | » | » |

**Hérault. — Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 4 août | Cours du 11 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | 62 | 8°.— » | 8°.— » |
| 8 à 9° | à | 9°.— 50 à 53 | 9°.— 53 à 55 |
| 9 à 10° | 87 | 10°.— 53 à 56 | 10°.— 56 à 60 |
| 10° et au-dessus | | 11°.— 56 à 60 | 11°.— 60 à 62 |
| Rosé | | 12°.— » | 12°.— » |
| Blanc | | » | » |

Rosé : 6 à 6 fr. 25 ; blanc : 6,75 à 7 francs ; sur souche de 5,50 à 6 fr.

**Lunel.** — Le Grès Saint-Paul, 3e vente de la partie de vins rosés, 11°8, à 80 francs l'hecto, nu, pris sur place, faite le 5 août.

4e vente et solde de cette partie faite le 6 août, à 80 francs l'hecto, nu, pr sur place, soit 6 fr. 77 le degré.

On aurait acheté beaucoup plus si le disponible avait existé.

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 5 août 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 50 à 60 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 6 fr. ; blanc, 6.50 à 7 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie-Tunisie rouge, 11 à 12°. 1er et 2e choix 6.50 à 7 fr. ; rosé, 6.50 à 7 fr. Suivant degré, qualité et quantité, nu quaiCette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Espagne rouge et rosé, pas d'affaires; blanc. «« à «« fr. l'hecto, Droits de douane et autres frais en sus.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

— **Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 31 juillet | Cours du 7 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 8°.— » | 8°.— » |
| 8 à 9° | 71 | 9°.— 50 à 53 | 9°.— 52 à 54 |
| 9 à 10° | à | 10°.— 54 à 56 | 10°.— 55 à 58 |
| 10 à 12° | 90 | 11°.— » | 11°.— » |
| Vins rosés | 8 fr. le d. | 6 fr. le d. | 6 à 6 fr. 25 le d. |
| Vins blancs | 8,50 à 9 fr. le d. | 6,50 à 7 fr. le d. | 6,75 à 7 fr. 25 le d. |

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 8 août :

Vins rouges, de 8 degrés, 50 à 51 ; 9 degrés, de 52 à 54 francs ; 10 degrés, de 55 à 62 francs ; de 11 degrés, de 60 à 62 francs.

Vins blancs et rosés, 6 fr. 25 le degré.

Bourrets et picpoul, 7 fr. le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

**Olonzac.** – Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 9 août. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 58 à 63 fr.; de 11 à 12 degrés, de 63 à 68 fr.; de 12 à 13 degrés, de 68 à 73 fr.

Aude. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 30 juillet | Cours du 6 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 | » | » | » |
| 8 à 9° | 72 à 80 | 8 à 9°.— 48 à 51 | 8 à 9°.— 50 à 54 |
| 9 à 10° | 80 à 87 | 9 à 10°.— 51 à 54 | 9 à 10°.— 54 à 56 |
| 10 à 11° | 87 à 93 | 10 à 11°.— 54 à 57 | 10 à 11°.— 56 à 60 |
| 11 et au-dessus | 93 à 104 | 11 à 12°.— 57 à 61 | 11 à 12°.— 60 à 65 |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 1er au 8 août 1925 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 54 à 67 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Lézignan** (Aude). – Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 53 à 70 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 56 à 70 fr.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 1er août | Cours du 8 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | » | » |
| 8 à 9° | 70 à 77 | 48 à 50 | 50 à 52 |
| 9 à 10° | 77 à 82 | 50 à 52 | 52 à 54 |
| 10 à 11° | 88 à 92 | 52 à 56 | 54 à 58 |
| 11 à 12° | 93 à 102 | 56 à 61 | 58 à 62 |
| 12 à 13° | » | 61 à 65 | » |

Bouches-du-Rhône. – **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 5 août. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 49 à 52 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 52 à 55 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 55 à 59 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 a 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 70 à 86 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAUCLUSE. — **Valréas.** Marché du 4 août. — Vins rouges, 5,50 à 5.75 ; vins blancs, 6 à 6 fr. 75 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

CENTRE. — De *l'Agriculture du Centre.* — A Saint-Georges-sur-Cher, toutes les maladies se sont montrées et malgré des traitements énergiques, les circonstances atmosphériques ont provoqué du mildiou de la grappe.

Il reste fort peu de vins rouges à la propriété. Un peu plus de blancs.

Quelques ventes ont été réalisées depuis un mois. De 50 francs, les prix ont atteint 54 et 56 fr. Ils seront bientôt à 60 fr. pour les rouges de 7 degrés ayant une bonne couleur.

Les blancs qui étaient délaissés, se demandent vers 60 à 65 francs suivant degré.

A Saint-Romain, le mildiou cause de sérieux dégâts.

Peu d'affaires : d'ailleurs, il ne reste presque plus de vins dans la commune. Les prix varient entre 45 et 55 francs l'hecto suivant degré.

A Bourré, les vins de la dernière récolte, bien conservés, sont presque tous vendus.

La situation reste favorable sur les bords du Loir.

BEAUJOLAIS. — **Belleville-sur-Saône.** — Nous jouissons d'un temps plus favorable depuis quelques jours ; aussi notre vignoble en profite-t-il. Les vignes sont saines et les fruits sont nombreux, avec belle apparence, aussi nous pouvons compter, si tout se passe bien maintenant, sur une bonne récolte.

La tendance des cours est plutôt ferme ; elle est maintenue par un courant assez régulier d'affaires.

**ALGERIE. — Alger. — Du 1er août 1925 :**

**Vin rouge :**

**Extra, 13 à 14°, 5,75 à 6 fr. le degré.**

**Toutes les qualités réunies, le degré, 5 à 5 fr. 50**

**Distillerie (à la propriété), 4.50 à 4 fr. 75 le degré.**

**Vins blancs :**

**De raisins rouges, 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré.**

**De raisins blancs, 6 à 6 fr.25 le degré.**

**Achats sur souche (propriété), le degré, 4.75 à 5 fr.**

MARCHÉ AUX RAISINS

**Avignon.** — Marché du 11 août. — Raisins blancs, 150 à 200 francs les 100 kilos ; raisins extra, 225 à 250 fr.

**Nimes.** — Marché de la vente en gros sur la place Saint-Charles, du 11 août. — Chasselas, 100 à 150 francs les 100 kilos.

**Pujaut** (Gard). — Marché du 11 août. — 30.000 kilos de chasselas : 100 à 125 francs les 100 kllos.

---

*Le Gérant* : G. FOURNERA.

---

**Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.**

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 2 au Samedi 8 août 1925*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1925 | | 1924 | | 1925 | 1924 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche | 26 | 16 | 20 | 9 | » | » |
| Lundi | 20 | » | 22 | » | » | » |
| Mardi | 19 | 14 | 23 | 15 | 0.2 | 0.2 |
| Mercredi | 20 | 13 | 26 | 15 | 0.1 | » |
| Jeudi | » | » | 25 | 14 | » | » |
| Vendredi | 22 | 11 | 21 | 8 | 1 | 3 |
| Samedi | 27 | » | 23 | 9 | » | » |
| Total | 905 | 403 | 1042 | 526 | 36.1 | 71.0 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche | » | » | 21 | 15 | » | 1 |
| Lundi | » | » | 22 | 10 | » | » |
| Mardi | » | » | 22 | 15 | » | » |
| Mercredi | » | » | 21 | 15 | » | » |
| Jeudi | » | » | » | 16 | » | » |
| Vendredi | » | » | » | » | 0.1 | 10 |
| Samedi | » | » | » | » | » | » |
| Total | 27 | » | 856 | 468 | 20.1 | 77.7 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche | 31 | » | 22 | 9 | » | » |
| Lundi | » | » | 21 | » | » | » |
| Mardi | 28 | » | 22 | 17 | » | » |
| Mercredi | 19 | 9 | 23 | 10 | » | » |
| Jeudi | » | » | 29 | 15 | » | » |
| Vendredi | 22 | 12 | 31 | 11 | 2 | 1 |
| Samedi | » | 15 | 19 | 8 | » | » |
| Total | 789 | 398 | 1137 | 510 | 72.8 | 86.1 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche | 32 | 18 | 24 | 8 | » | » |
| Lundi | » | » | 25 | 7 | 2 | » |
| Mardi | 28 | » | 26 | 14 | » | » |
| Mercredi | 25 | 14 | 29 | 15 | » | » |
| Jeudi | 25 | 14 | 33 | 14 | » | » |
| Vendredi | 26 | 8 | 23 | 7 | » | 5 |
| Samedi | 30 | 12 | 20 | 11 | » | » |
| Total | 877 | 493 | 1157 | 557 | 36.2 | 64.4 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche | 32 | 20 | 24 | 14 | » | » |
| Lundi | » | » | 26 | 11 | » | » |
| Mardi | 27 | 18 | 28 | 13 | » | » |
| Mercredi | 29 | 15 | 32 | 16 | 5 | » |
| Jeudi | 28 | 14 | 35 | 20 | » | » |
| Vendredi | 29 | 13 | 25 | 13 | » | 5 |
| Samedi | 33 | 16 | 25 | 8 | » | » |
| Total | 953 | 614 | 1269 | 683 | 122.7 | 57.8 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche | 27 | 19 | 24 | 17 | » | » |
| Lundi | » | » | 26 | 16 | » | » |
| Mardi | 28 | 17 | 31 | 19 | » | 2 |
| Mercredi | » | 18 | 35 | 21 | » | » |
| Jeudi | 30 | 16 | 31 | 19 | » | » |
| Vendredi | 28 | 19 | 28 | 18 | » | 2.2 |
| Samedi | 30 | 17 | 29 | 16 | » | » |
| Total | 998 | 751 | 1290 | 832 | 5.4 | 22.2 |

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1925 | | 1924 | | 1925 | 1924 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| **Châlons-sur-Marne** | | | | | | |
| Dimanche | » | » | » | » | » | » |
| Lundi | » | » | » | » | » | » |
| Mardi | » | » | » | » | » | » |
| Mercredi | » | » | » | » | » | » |
| Jeudi | » | » | » | » | » | » |
| Vendredi | » | » | » | » | » | » |
| Samedi | » | » | » | » | » | » |
| Total | » | » | 360.8 | 166.9 | » | 40.6 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche | » | 16 | 23 | 12 | » | » |
| Lundi | 21 | 9 | » | 11 | » | 1 |
| Mardi | » | » | » | 13 | » | 5 |
| Mercredi | » | 12 | 22 | 14 | 15 | » |
| Jeudi | » | » | 28 | 14 | » | » |
| Vendredi | 24 | 13 | 30 | 10 | » | 11 |
| Samedi | 25 | 14 | 17 | 8 | » | 10 |
| Total | 124 | 419 | 935 | 544 | 72 | 48.1 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche | 33 | 19 | 24 | 13 | » | 1 |
| Lundi | 22 | 9 | 23 | 11 | » | » |
| Mardi | 27 | 15 | 23 | 16 | 3 | » |
| Mercredi | 26 | 11 | 26 | 14 | » | » |
| Jeudi | » | » | 29 | 15 | » | » |
| Vendredi | 27 | 13 | 31 | 12 | » | 13 |
| Samedi | 29 | 13 | 19 | 10 | » | » |
| Total | 1118 | 586 | 1190 | 648 | 127 | 92.8 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche | » | 18 | 30 | 19 | » | » |
| Lundi | » | » | 25 | 17 | » | » |
| Mardi | » | » | 25 | 20 | » | » |
| Mercredi | » | 16 | 29 | » | 1 | » |
| Jeudi | » | 14 | 30 | 16 | » | » |
| Vendredi | 29 | 16 | 28 | 19 | » | » |
| Samedi | 30 | 16 | 24 | 12 | » | » |
| Total | 778 | 541 | 1233 | 745 | 76.3 | 2.1 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche | » | 16.9 | 29.1 | 17.2 | » | » |
| Lundi | 28.1 | 12.9 | 29.3 | 15.3 | » | » |
| Mardi | 22.6 | 11.9 | 32.9 | 15.3 | 17.5 | » |
| Mercredi | 28.0 | 15.1 | 32.2 | 17.2 | » | » |
| Jeudi | 28.4 | 12.9 | 27.0 | 13.9 | » | » |
| Vendredi | 30.9 | 16.2 | 27.0 | 15.3 | » | » |
| Samedi | 29.0 | 15.1 | 28.0 | 9.7 | 0.2 | » |
| Total | 1325.8 | 763.1 | 1430.4 | 806.2 | 46.0 | 51.9 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche | » | » | 28 | 22 | » | » |
| Lundi | » | » | 30 | 23 | » | » |
| Mardi | 33 | 20 | 27 | » | » | » |
| Mercredi | 27 | 21 | 27 | 20 | » | » |
| Jeudi | 31 | » | 27 | 21 | » | » |
| Vendredi | » | 21 | 28 | 21 | » | » |
| Samedi | 33 | 21 | 27 | 23 | » | » |
| Total | 595 | 521 | 1290 | 881 | 1 | » |

**Observations. — Été**